

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 31. Gebackenes Kraut oder sogenannter Krausbraten, auf Fast- und
Fleischtage zu kochen

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

messer fein zusammen, weiche ein Kreuzerbrod im Wasser drücke dasselbe aus, und schneide es ebenfalls; schlage 4 Eier dazu, und stoße die ganze Masse in einem Mörser fein. Nimm hernach die Farge heraus, theile sie auf die Krautblätter aus, so daß auf eines so viel kömmt, als auf das andere, und rolle es zusammen; dann binde ein jedes mit Bindfaden zusammen, damit es im Kochen nicht auffahre.

Für 12 Personen braucht man 24 Stückchen. Lege sofort in eine Bratpfanne 6 Loth Schmalz und 3 Loth Zucker; wenn er braun ist, lege das fargirte Kraut hinein, und wende es öfters um, damit es schön gelb werde. Dann lege die Stückchen in ein Kastrol oder Tiegel, gieß 1 Maß gute fette Bouillon dazu, und laß es weich dünsten. Hernach nimm es heraus, löse den Bindfaden ab, und lege die Stückchen in ein sauberes Geschirr. An den Saft vom Kraut gieß $\frac{1}{4}$ Maß sauern Rahm, laß 4 Loth Butter in einem Kastrol oder Tiegel zergehen, streue einen starken Kochlöffel voll Mehl darauf, und röste es ein wenig gelb. Dann gieß den Saft mit dem sauern Rahm in das geröstete Mehl, und laß es wohl verkochen; gib ein wenig Salz dazu, und treib die Sauce durch ein Haarsieb an das fargirte Kraut, laß es aber nicht mehr kochen. Ist es Zeit anzurichten, so muß man die übrige Sauce absondert geben. In das weiße Kraut kann man auch Kastanien legen, und statt der Farge kann man auch abgezogene Bratwürste hineingeben.

Ferner kann man eine ganz einfache Brodfarge dazumachen, wie man sie zu einer Kalbsbrust bereitet.

N^o 31. Gebackenes Kraut, oder sogenannter Krausbraten auf Fast- und Fleischtage zu kochen.

Weiche für 4 fr. weißes Brod im Wasser ein, schneide von 3 Krauthäuptern alle Blätter bis auf das Herz herunter, nimm die Rippen u. Dorschen von den Blättern und hacke oder schneide das Kraut recht fein. Mache 12 Loth Butter oder Schmalz in einem Kastrol oder Tiegel heiß, schneide 3 große Zwiebel fein und laß sie darin ein wenig dünsten, lege auch das geschnittene Kraut hinein und lasse es weich dünsten, dann salze es und reibe etwas Muskatennuß hinein. Wenn das Kraut weich ist so mische das im Wasser eingeweichte, aber wieder ausgedrückte Brod dazu, rühre es gut untereinander und laß es noch ein bischen däm-

pfen. Nimm es vom Feuer, schlage 8 Eier darein und rühre alles durcheinander. Dann lasse 12 — 14 Loth Schmalz in einem Ziegel heiß werden und schütte das Angerührte hinein; (doch ist zu bemerken daß das Geschirr nicht zu groß sein darf, damit die Masse 2 starke Finger hoch bleibe), decke es mit einem Deckel zu, lege Kohlen darauf u. laß es oben und unten gelb backen.

Man kann auch diese Masse in einer mit Butter dick bestrichenen Auflaufform oder kleinen Bratpfanne im Ofen backen.

Wenn dieses Kraut auf einen Fleischtag gegeben wird, so kann man $\frac{1}{2}$ U. in klein gewürfelter Form geschnittenen Speck so auch, um es noch besser zu machen $\frac{1}{2}$ U. gesottenen Schinken in kleingewürfelten Stückchen darunter geben.

Zu diesem gebackenen Kraut gibt man durchgetriebene Erbsen, und dient statt eines Gemüses.

N^o 32. Süßes weißes Kraut.

Mit diesen wird wie mit dem Wirsing verfahren, doch streuen manche auch ein wenig Kümmel daran.

N^o 33. Gedämpfted süßes weißes Kraut.

Zerschneide 8 Häupter weißes Kraut, welches vorher sauber gepußt wurde in 4 Theile, schneide die groben Dorschen heraus, wasche es im kalten Wasser und lasse das Wasser wieder ablaufen. Hernach lege das Kraut in einen Hafen oder anderes Geschirr, übergieße es mit siedenden Wasser u. laß es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Dann wird das Wasser abgegossen und jedes Viertel von dem Kraut noch 2—3 mal geschnitten. Dies lege in einen Ziegel salze es, und lege 2 Zwiebel jede mit 6 Nelken gespickt zu dem Kraut. Mache $\frac{1}{2}$ U. Schmalz recht heiß und begieße es damit, schütte $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon darein und laß es auf Kohlen langsam weich dämpfen. Wenn es etwas eingekocht ist stäube einen Kochlöffel feines Mehl hinzu, schwinde es etlichemal herum damit das Mehl nicht knötig werde, auch schütte noch $\frac{1}{4}$ Maß gute Fleischbrühe oder braune Suppe daran. Vor dem Anrichten salze es vollends u. reibe etwas Muskatennuß darauf.

Um es noch besser zu machen schneide $\frac{1}{2}$ U. Speck wie auch 1 U. rohen Schinken in dünne Stückchen, belege den Boden damit, die mit Nelken gespickten Zwiebel darauf, und verfare damit wie gesagt wurde. Statt des Mehls nimm 2 Schöpflöffelvoll Bechamelle dazu, es darf aber nicht herumgeschwenkt werden.